

Car Alexander

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **54**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (10.3%)	80 %	16
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (4.3%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (4.3%)	20 %	493
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.25 kg (2.1%)	70 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs